

DOMAINE TARIQUET



CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE

Dès les années 1980, la famille Grassa a été le premier vigneron à planter le cépage Chardonnay en Côtes de Gascogne. Aujourd'hui, des vignes de plus de 20 et 30 ans permettent de produire cette cuvée singulière et atypique. Ce Chardonnay Tête de Cuvée particulièrement original est produit en très petites quantités lorsque le millésime le permet.

Il est alors fermenté puis élevé en fûts de chêne 8 à 12 mois selon les millésimes avant de reposer quelques mois en cuves inox. Son potentiel de garde est de 5 années, voire davantage pour certains millésimes.

- **Vin blanc sec**
- **Cépage : Chardonnay**
- **Côtes de Gascogne IGP
Sud-Ouest, France**

Notes de dégustation

Un nez intense et élégant. En bouche, on découvre des arômes très fruités de pêche jaune, de mangue, d'abricot sec qui s'entremêlent à des notes de beurre frais et de noisettes grillées révélées par l'élevage en barriques, sans pour autant atténuer la fraîcheur si caractéristique des vins du Domaine Tariquet. La finale persistante est à la fois riche et nerveuse.

Accords mets-vin

On le servira légèrement rafraîchi pour accompagner une bisque de homard, une salade de langoustines, un saumon sauvage, une poularde à la crème et aux morilles, du Porc Noir Gascon, des ris de veau croustillants, des tagliatelles aux truffes, une poêlée de cèpes et girolles, un curry de patates douces et noix de cajou, un plateau de fromages affinés.



CULTIVÉ, RÉCOLTÉ ET MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Famille Grassa
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT